Viniflora® CONCERTO™
Information Produit



Description

Est une souche pure de levure *Kluyveromyces thermotolerans* à utiliser en association avec la (ou les) souches de *Saccharomyces cerevisiae* à choisir parmi les souches commerciales disponibles.

Cette souche pure de *Kluyveromyces thermotolerans* de Chr. Hansen assure un démarrage sûr et fiable de la fermentation alcoolique à la fois dans les vins blancs, rosés et rouges. Elle apporte plus de fraicheur, rondeur en bouche, améliore le spectre aromatique ainsi que sa longévité.

Toutefois, *Kluyveromyces thermotolerans* ne persistera pas jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. C'est pourquoi ***Concerto™*** doit être inoculée en même temps ou avant une souche *Saccharomyces cerevisiae* qui permettra de réaliser une fermentation alcoolique sûre, fiable et rapide dans les vins.

Cette souche non- *Saccharomyces* a été sélectionnée spécifiquement pour permettre de renforcer la complexité aromatique et organoleptique du vin. Les moûts de raisin inoculés avec **Concerto™** produisent des vins reconnus pour avoir un caractère plus complexe et préférés par les consommateurs, comparativement à ceux issus d'une fermentation avec des levures de pures *Saccharomyces*.

Chr. Hansen recommande l'utilisation de MERIT – une souche pure *Saccharomyces cerevisiae* – en combinaison avec **Concerto™.** Toutefois, il est possible d'utiliser sans risque tout autre souche de type *Saccharomyces cerevisiae* disponible sur le marché associée avec **Concerto™.**

La production de SO_2 et de H_2S sont faibles et la compatibilité avec des bactéries lactiques est bonne. Pour réaliser des Fermentations Malo Lactiques rapides et sûres, utilisez toujours une souche de *Saccharomyces cerevisiae* qui produit de faibles niveaux SO_2.

Application

Concerto™ est fournie sous forme de Levure Sèche Active à réhydrater avant ensemencement dans le moût. La procédure à suivre pour cette phase de réhydratation et d'acclimatation est identique à celle des Levures Sèches Actives classiques.

Chr. Hansen recommande de réhydrater **Concerto™** dans de l'eau tiède à 20-25°C / 68-77°F séparément de la réhydratation effectuée sur la levure *Saccharomyces cerevisiae* choisie (voir instructions détaillées pour utilisation ci-après).

Concerto™ sera présente durant les premiers stades de la fermentation alcoolique en fonction du type de vin et de l'application. Elle sera présente jusqu'à ce que la concentration en éthanol atteigne 10% Vol. Ensuite, la levure meure et la fermentation alcoolique ne peut être finalisée qu'avec des espèces plus tolérantes à l'alcool comme *Saccharomyces cerevisiae*. Pendant la fermentation, la souche sélectionnée de *Kluyveromyces thermotolerans* produira des arômes de fruits distincts et des acides organiques tel l'acide lactique qui apporteront au vin plus de rondeur et de fraicheur en bouche.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tél.:+45 45 74 74 74 Fax:+45 45 74 88 13 – www.chr-hansen.com



Concerto™ produit de très faibles niveaux de :

- SO_2 et de H_2S
- Ethanal (acétaldéhyde)
- Acide acétique.

Concerto™ apporte trois effets simultanés aux vins auxquels elle est ajoutée :

1) Plus de rondeur, d'onctuosité en bouche
2) Plus de complexité et d'intensité aromatique
3) Une acidité volatile plus faible.

Mise en garde

Concerto™ n'est pas destinée à permettre une fermentation alcoolique complète.

Ne jamais utiliser Concerto™ sans une souche de *Saccharomyces cerevisiae*.

Cépages

Recommandé pour les cépages rouges et blancs où une meilleure expression aromatique et organoleptique du vin est recherchée ainsi qu'une meilleure longévité des arômes.

- Syrah
- Sangiovese
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Carignan
- Pinot Noir
- Grenache
- Tempranillo
- Zinfandel
- Mourvèdre
- Cinsault
- Malbec
- Pinotage

Mode d'emploi

1. Réhydratation :

Ajouter le contenu d'un sachet de **Concerto™** à de l'eau du robinet non chlorée ou de l'eau minérale, dans un ratio de 1 :10 à 20-25°C / 68-77°F. Laisser le produit absorber l'eau pendant une dizaine de minutes et mélanger à nouveau afin d'obtenir une suspension homogène.

2. Activation :

Ajouter du moût non sulfité à la suspension de levure dans un ratio de 1 :3. Laisser le mélange reposer pendant 20 minutes environ.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tél.:+45 45 74 74 74 Fax:+45 45 74 88 13 – www.chr-hansen.com



3. Acclimatation : Lorsque de petites bulles sont visibles à la surface du mélange levure/moût, ajouter le mélange à la cuve et effectuer un remontage pour s'assurer de la bonne homogénéisation.

Si le moût a une température basse (10-15°C / 50-59°F), ajuster la température de la suspension de levure progressivement jusqu'à 20-25°C / 68-77°F avant de l'ajouter au moût.

Note : La température de ré-hydratation des cellules sèches de *Kluyveromyces thermotolerans* est inférieure à celle de *Saccharomyces cerevisiae*. Il faut s'assurer que la température de réhydratation est bien vérifiée et est entre 20-25°C / 68-77°F, pas supérieure. Des températures supérieures détruiraient les cellules vivantes et réduiraient la performance du produit.

Modalités d'inoculation

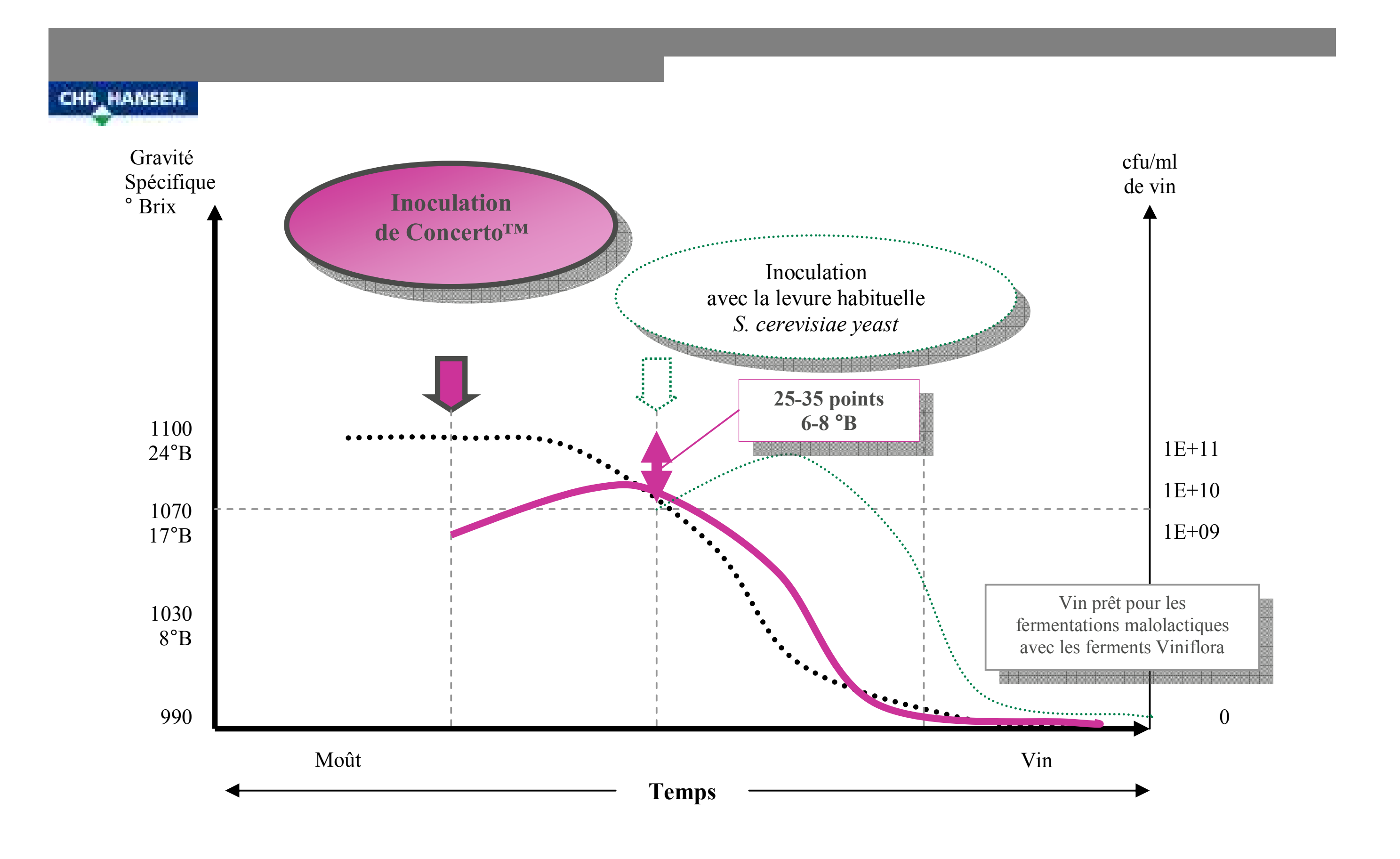
Selon le temps dont dispose le vinificateur et / ou l'effet recherché, l'inoculation de **Concerto™** peut être réalisée selon deux modalités différentes :

Ensemencement séquentiel (recommandé)
Concerto™ est inoculée en premier, suivie par l'inoculation de souche(s) *Saccharomyces cerevisiae*. Ceci assurera que l'impact de **Concerto™** est maximisé en commençant la fermentation alcoolique avec une souche pure *Kluyveromyces thermotolerans* tout en donnant ses arômes typiques de fruits et ses effets en bouche.

Concerto™ doit être inoculée en premier. Il est normal d'avoir un délai entre les deux ensemencements qui varie selon la température du moût. Chr. Hansen recommande d'inoculer la levure standard *Saccharomyces* après une perte de densité du moût de l'ordre de 25-35 points ou 6-8° Brix. Dans certains cas, ceci signifie que l'inoculation de *Saccharomyces cerevisiae* aura lieu plusieurs jours après **Concerto™**.

La levure *Kluyveromyces thermotolerans* se développera dans le moût pendant cette période (si le dosage recommandé a bien été observé et les paramètres d'inoculation ont été suivis correctement) en présentant deux avantages : La protection du moût/jus de raisin en colonisant l'environnement et en assurant l'absence d'amines biogènes durant la fermentation.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tél.:+45 45 74 74 74 Fax:+45 45 74 88 13 – www.chr-hansen.com



Ensemencement simultané

Concerto™ est inoculé en même temps que la (les) souche(s) *Saccharomyces cerevisiae* choisie(s). Cette méthode est recommandée lorsque le temps au moment du pressurage est limité et/ou le temps de fermentation doit rester le même. Nous recommandons de réhydrater les deux levures séparément en suivant scrupuleusement le protocole pour la réhydratation de ces dernières (veiller à respecter particulièrement la température de réhydratation, l'absence de chlore dans l'eau et de sulfites dans le moût). Cette modalité permettra d'obtenir un gain de complexité net du fait de l'utilisation de **Concerto™** associé à un démarrage en douceur de la fermentation alcoolique.

Dosage

Il est recommandé d'utiliser une dose de 500g pour 20 hl / env. 530 US gallons.

Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tél.:+45 45 74 74 74 Fax:+45 45 74 88 13 – www.chr-hansen.com



Données techniques

Echelle des températures *) : Limites de tolérance / Température optimale	10-28°C (50-82°F)/ 15-25°C (59-77°F)
Tolérance au SO^2 *)	30 ppm total au moment du pressurage des raisins
Alcool maximum *)	10.0% Vol.
Rendement sucre/éthanol	Environ 16.8g de sucres pour 1% Vol. d'éthanol.
Production de glycérol	Environ 5-8 g/L
Stockage et durée de conservation	Les levures Sèches Actives conservées à une température de +5°C / 41°F auront une durée de vie de 24 mois à partir de la date de fabrication. Une fois ouverts, le sachet doit être utilisé immédiatement.
Forme	Granulés brun clair
Emballage	Sachets aluminium conditionnés sous vide.

Conditionnement 1 X 500 g **Numéro d'article:** 705079

Service Technique

L'ensemble du personnel de la société CHR HANSEN se tient à votre disposition pour toute assistance technique et demande d'informations.

Visitez le site internet de Chr. Hansen dédié au vin

www.chr-hansen.fr/produits/ingredients-du-vin.html

Chr. Hansen A/S, 10-12 Boege Allé, DK-2970 Hoersholm. Tél.:+45 45 74 74 74 Fax:+45 45 74 88 13 – www.chr-hansen.com